AMW8113ST

Microwave oven

Owner's manual

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 1 2011-02-16 4:49:44

CONTENTS

Using this instruction booklet 2
Safety information 2
Installing your microwave oven 9
How a microwave oven works 10
Checking parts 10
Warranty and service information 10
Setting up your microwave oven 11
Control panel 11
Setting the Clock 12
Using the Pause / Cancel Button 12
Using the Add 30 Sec. Button 12
Using the Power Saving Button 12
Using the Cooking Presets Button 13
Cooking Presets guide 13
Using the Snacks Button 14
Snacks guide 14
Using the Soften Melt Button 14
Soften Melt guide 14
Using the Kids Meals Button 15
Kids Meals guide 15
Defrosting Automatically 15
Setting Cooking times & Power levels 15
One-stage cooking 16
Multi-stage cooking 16
Using the More/Less Button 16
Using the Kitchen Timer 17
Demonstration mode 17
Setting the Child Protection Lock 17
Switching the Beeper On/Off 17
Reheating Automatically 17
Auto reheating guide 17
Cooking Utensils 18
Cooking Techniques 19
Cooking guide 21
Auto defrosting guide 23
Recipes 23
Troubleshooting guide 25
Care and cleaning 26
Quick reference 27
Specifications 27

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

SAFETY INFORMATION

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 2 2011-02-16 4:49:45

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
⚠ CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution
	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

⚠ WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section "Installing your Microwave Oven".

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

ENGLISH

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 3 2011-02-16 4:49:46

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

CAUTION Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 4 2011-02-16 4:49:46

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 5 2011-02-16 4:49:46

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO not touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 6 2011-02-16 4:49:46

CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; Do not use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.

- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 7 2011-02-16 4:49:46

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.

- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 8 2011-02-16 4:49:46

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
- **(1)** Door (bent)
- **(2)** Door hinges (broken or loose)
- **(3)** door seals and sealing surfaces

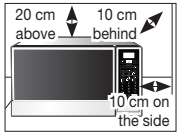
(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

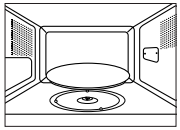
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 120 Volt, 60 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

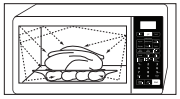
Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 9 2011-02-16 4:49:47

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Cooking principle

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.



3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food.
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

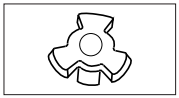
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

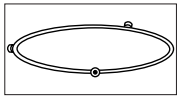
- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

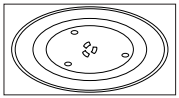
CHECKING PARTS

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.

Microwave oven


Coupler


Roller guide ring


Turntable

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

To help us to serve you better, please complete the enclosed registration card and promptly return it by mail. If the registration card is missing, you can call Samsung Electronics, Inc., at **1-800-SAMSUNG (726-7864) or register online at www.samsung.com/global/register.**

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permanent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER _____

SERIAL NUMBER _____

DATE PURCHASED _____

PURCHASED FROM _____

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

For service assistance and the location of the nearest service center, please call **1-800- SAMSUNG (7267864).**

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 10 2011-02-16 4:49:47

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

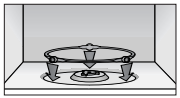
1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:
   If oven left untouched for about 10 seconds, display will show : 12:00

Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

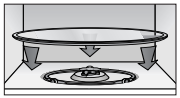
2. Open the oven door by pressing the button below the control panel.

3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

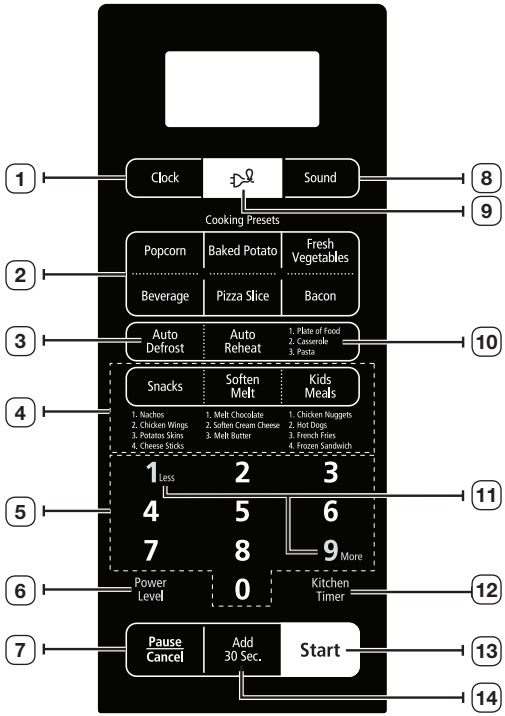
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



CONTROL PANEL



1. Clock
2. Cooking Presets Button
3. Auto Defrost
4. Snacks, Soften Melt, Kids Meals
5. Number Button
6. Power Level
7. Pause/Cancel
8. Sound Button
9. Power Saving
10. Auto Reheat
11. More/Less
12. Kitchen Timer Button
13. Start Button
14. Add 30 Sec.

ENGLISH

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 11 2011-02-16 4:49:48

SETTING THE CLOCK

1. Press the **Clock** button.
   The display will show:

2. Use the **Number** buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter 5,0,0.

3. Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

USING THE PAUSE / CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

USING THE ADD 30 SEC. BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in 30 seconds increments at the High power level.

1. Press the **Add 30 Sec.** Button once for each 30 seconds you wish to cook the food. For example, press it twice for one minute. The time will display, and press the **Start** button.
   Add time to a program in progress by pressing the **Add 30 Sec.** Button for each 30 seconds you want to add.

USING THE POWER SAVING BUTTON

Once you touch this icon (), Energy Saving Mode is turned with display off.

As internal clock keeps working, when you touch this icon again, you will see the correct time.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 12 2011-02-16 4:49:48

USING THE COOKING PRESETS BUTTON

1. Press the **Cooking Presets** button corresponding to the food you are cooking (Popcorn, for example). The display shows the first serving size.
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, press the **Start** button.

   When the cooking times is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

COOKING PRESETS GUIDE

Follow the instructions below when Cooking Presets different types of food.

Food	Amount	Procedure
Popcorn	Regular (3.5 oz.), Light Regular (3.0-3.5 oz.)	Use one microwave-only bag of popcorn. Pop only one bag at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Baked Potato	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 minutes.
Fresh vegetables	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Remove from package. Place the vegetables into a casserole bowl and add a small amount of water (2-4Tbsp). Cover during cooking and stir before standing.
Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.
Pizza Slice	1 Slice 2 Slices 3 Slices 4 Slices	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 minutes.
Bacon	2 Slices 4 Slices 6 Slices	Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels, do not overlap. Cover with additional paper towel. Remove paper towel immediately after cooking. Use More or Less button for desired crispness.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 13 2011-02-16 4:49:49

USING THE SNACKS BUTTON

1. Press the **Snacks** Button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1"(Code of item). Press the **Snacks** Button repeatedly to select the item you want.(Refer to the Snacks guide below)
2. Press the number button to select the serving size you want. You can press "1" or "2" button for selecting serving size. Only "1" button(serving) is available for Nachos. (Refer to the Snacks guide below for the serving)
3. Press Start button to begin cooking.

SNACKS GUIDE

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Nachos	1 serving	Place tortilla chips on plate without overlapping. Sprinkle evenly with cheese. Contents: • 2 cups tortilla chips • 1/3 cup grated cheese
A-2	Chicken Wings	5-6 oz. 7-8 oz.	Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
A-3	Potato Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin. Place skins in spoke fashion around plate. Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
A-4	Cheese Sticks	5-6 pcs 7-10 pcs	Place cheese sticks on plate in spoke fashion. Do not cover.

USING THE SOFTEN MELT BUTTON

1. Press the **Soften Melt** button corresponding to the food you are cooking. The display show "A-1" (code of item). Press the Soften Melt button repeatedly to select the item you want.(Refer to the Soften Melt guide below)
2. Press the number button to select the serving size you want. You can press "1" or "2" button for selecting serving size. Only "1" button(serving) is available for Soften Cream Cheese and Melt Chocolate.(Refer to the Soften Melt guide below for the serving)
3. Press Start button to begin cooking.

SOFTEN MELT GUIDE

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Melt Chocolate	1 cup chips	Place chocolate chips in a microwave-safe dish. Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
A-2	Soften Cream Cheese	1 package (8 oz.)	Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. Let stand 1-2 min.
A-3	Melt Butter	1 stick (¼ lbs.) 2 sticks (½ lbs.)	Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 min.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 14 2011-02-16 4:49:49

USING THE KIDS MEALS BUTTON

1. Press the **Kids Meals** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(Code of item). Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the Kids Meals Chart below)
2. Press the number button to select the serving size you want. You can Press “1” or “2” button for selecting serving size.(Refer to the Kids Meals Chart below for the serving.)
3. Press Start button to begin cooking.

KIDS MEALS GUIDE

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Chicken Nuggets	4-5 oz. 6-7 oz.	Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.
A-2	Hot Dogs	2 EA 4 EA	Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and restart the oven.
A-3	French Fries	4-5 oz. 6-7 oz.	Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap. Blot with additional paper towel after removal from oven.
A-4	Frozen Sandwich	1 EA 2 EA	Place frozen sandwich in susceptor “sleeve” (which is in package) and put on plate.

DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “0.5 lbs.” (0.2 Kg if you have set your oven for metric measure)
2. To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs. (The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2 Kg if you are using metric measurement).

   You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

   Press the **Start** button to operate the oven. The oven will calculate the defrosting time automatically. Twice during defrosting, the oven will beep.
3. Press the **Stop/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.
4. Press the **Start** button to resume defrosting.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
See page 23 for the Auto Defrosting Guide.

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power Level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 15 2011-02-16 4:49:49

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the Number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium High)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium Low)	9 = PL:90	(Saute)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

MULTI-STAGE COOKING

1. Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered. To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

USING THE MORE/LESS BUTTON

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Cooking Presets, Snacks, Soften Melt, Kids Meals** or **Kitchen Time modes.** Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More** (9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less** (1) button.

If you wish to increase/decrease in Time Cook mode by 10sec, press the **More** (9) or **Less** (1) button.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 16 2011-02-16 4:49:49

USING THE KITCHEN TIMER

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press **Start** to begin Kitchen Timer.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The microwave does not turn on when the Kitchen Timer is used.

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Hold the **0** button and then press the **1** button.
   To turn demo mode off, repeat step 1 above.

SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1. Hold the **0** button and then press the **2** button.

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

SWITCHING THE BEEPER ON/OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows "ON".
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: "OFF".
3. Press **Start**. The display returns to the time of day.

REHEATING AUTOMATICALLY

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.

You can select up to four servings for casseroles and pasta. Only one serving is available for a plate of food.
The display shows the dish and quantity you have chosen.

2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the "3" button(Refer to the Auto Reheating guide below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

AUTO REHEATING GUIDE

Item	Weight	Remarks
Plate of food	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. Contents - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
Casserole	1 to 4 servings (8 oz./serving)	Use only refrigerated foods. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir foods well before serving.
Pasta	1 to 4 servings (8 oz./serving)	

* 1 cup = 1 serving

ENGLISH

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 17 2011-02-16 4:49:49

COOKING UTENSILS

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** - Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish -** Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap -** Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper -** Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins -** Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups -** Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers -** Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil -** Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware -** Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic -** Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood -** Use only for short-term heating, as they can be flammable.

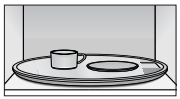
Not Recommended

- **Glass jars and bottles -** Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags -** These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups -** These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers -** Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils -** These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the Add 30 Sec. Button.
   Then press the Start button. once to heat them for 30 seconds at high power.
   The water should be warm and the dish you are testing should also be warm. If the dish is cold, then it is not absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 18 2011-02-16 4:49:49

COOKING TECHNIQUES

Not recommended

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin or shell, such as potatoes, eggs, or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 19 2011-02-16 4:49:49

Auto Cooking Presets

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Cooking Presets, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto Cooking Presets food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & cover for Cooking Presets

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Cooking Presets cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It its not advisable to use the auto Cooking Presets feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 20 2011-02-16 4:49:49

COOKING GUIDE

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time / Power level	Directions
Roast beef boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-11 min. / lbs. for 115 °F - Rare 8-12 min. / lbs. for 120 °F - Medium 9-14 min. / lbs. for 145 °F - Well Done **Power Level:** High (Hi) for first 5 minutes, then Medium (50).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 minutes.
Pork boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 11-15 min. / lbs. for 160 °F - Well Done **Power Level:** High (Hi) for first 5 minutes, then Medium (50).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 minutes.

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook time / Power level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lbs. 180 °F **Power Level:** Medium High (70).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lbs. 180 °F - dark meat 170 °F - light meat **Power Level:** Medium High (70).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 21 2011-02-16 4:49:49

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook time / Power level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 6-10 min. / lbs. **Power Level:** Medium-High (70).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-7 min. / lbs. **Power Level:** Medium-High (70).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-5½ min. / lbs. **Power Level:** Medium-High (70).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 22 2011-02-16 4:49:49

AUTO DEFROSTING GUIDE

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Standard Amount	Remarks
1	Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
2	Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
3	Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
4	Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.
5	Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

RECIPES

Beef and barley stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. .Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 min. Remove bay leaf before serving.

Makes 6 servings.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 23 2011-02-16 4:49:49

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
   Makes 6 servings.

Warm potato salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 minutes); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2½-3½ minutes); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ minutes); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 seconds). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 minutes); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
   Makes 6 servings.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 24 2011-02-16 4:49:49

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
   Makes about 2 quarts.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "88:88" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 25 2011-02-16 4:49:50

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

If the oven is set more than 20 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 20 minutes the power level will automatically adjust itself to 70 percent power to avoid overcooking.

CARE AND CLEANING

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 26 2011-02-16 4:49:50

QUICK REFERENCE

Code	Feature	Operation
1	Set Clock	**1.** Press CLOCK. **2.** Use number buttons to enter the current time. **3.** Press CLOCK again.
2	One Stage Cooking	**1.** Use Number buttons to set cooking time. **2.** Set power level or leave at high. **3.** Press the START button.
3	Add 30 Sec. Cooking	**1.** Press the Add 30 Sec. Button once for each minute of cooking. **2.** Press the START button. **3.** The time will display and the oven will start.
4	Cooking Presets Button	**1.** Press button that corresponds to the food you are cooking (for example, POPCORN). **2.** Press the button repeatedly to select serving size. **3.** Press the START button.
5	Auto Defrost	**1.** Press AUTO DEFROST. **2.** Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the Number buttons. **3.** Press the START button. **4.** When the oven beeps, press PAUSE/ CANCEL button and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
6	Set Cooking Time and Power Levels	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level. **3.** Press START to begin cooking.
7	Snacks, Soften Melt, Kids Meals	**1.** Press SNACKS(SOFTEN MELT, KIDS MEALS) repeatedly to select type of dish to reheat. **2.** To increase serving size, press the corresponding number button. **3.** Press START to begin cooking.
8	Auto Reheat	**1.** Press the AUTO REHEAT button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. **2.** Use the number buttons to increase the serving size. **3.** Press the START button.

SPECIFICATIONS

MODEL	AMW8113ST
Oven cavity	1.1 cu.ft
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power source	120 VAC, 60 Hz
Power output	1000 Watts
Outside dimensions	518 (W) X 297 (H) X 390 (D) mm
Oven cavity dimensions	334 (W) X 252 (H) X 357 (D) mm
Net/Gross Weight	14.0 kg / 15.5 kg

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 27 2011-02-16 4:49:50

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	
U.S.A	1-800-SAMSUNG(726-7864)	

Code No. : DE68-03479H

AMW8113ST

Four à micro-ondes

Guide d'utilisation

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur le site

www.samsung.com/register

Planet First **Papier Recyclé à 100%**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

SAMSUNG

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 1 2011-02-16 4:49:50

TABLE DES MATIÈRES

Utilisation du guide d'utilisation 2
Consignes de sécurité 2
Installation du four à micro-ondes 9
Fonctionnement du four à micro-ondes 10
Vérification du contenu 10
Renseignements concernant la garantie et l'assistance 10
Préparation du four à micro-ondes 11
Tableau de commande 11
Réglage de l'heure 12
Bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler) 12
Bouton Add 30 Sec. (Ajouter 30 s) 12
Bouton Économie d'énergie 12
Programmes de cuisson 13
Guide des programmes de cuisson 13
Bouton Snacks (Collations) 14
Tableau de cuisson des collations 14
Bouton Soften Melt (Faire ramollir/fondre) 14
Tableau de cuisson 14
Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfants) 15
Tableau des menus pour enfants 15
Décongélation automatique 15
Réglage du temps de cuisson et de la puissance 15
Cuisson en une étape 16
Cuisson en plusieurs étapes 16
Boutons More/Less (Plus/Moins) 16
Utilisation de la minuterie 17
Mode de démonstration 17
Réglage de la sécurité pour les enfants 17
Activation/Désactivation du signal sonore 17
Réchauffage automatique 17
Guide de réchauffage automatique 17
Articles de cuisine 18
Techniques de cuisson 19
Guide de cuisson 21
Guide de décongélation automatique 23
Recettes 23
Dépannage 25
Entretien et nettoyage 26
Aide-mémoire 27
Caractéristiques techniques 27

UTILISATION DU GUIDE D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le présent guide contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles

Au début du guide, vous trouverez une illustration du four, et plus particulièrement du tableau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement le présent guide et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Utiliser ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans le présent guide). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes inexpérimentées (y compris les enfants) ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans le présent guide ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Puisque ces consignes d'utilisation s'appliquent à plusieurs modèles, les caractéristiques du four à micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans le présent guide et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, veuillez communiquer avec le centre de dépannage le plus près ou chercher de l'aide et de l'information en ligne sur le site www.samsung.com.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 2 2011-02-16 4:49:50

Symboles de sécurité importants et précautions.

Ce guide d'utilisation comporte les symboles suivants :

⚠ DANGER	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures graves, voire mortelles**.
⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
MISE EN GARDE	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivre scrupuleusement les consignes.
	Débrancher l'appareil de la prise murale.
	S'assurer que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Communiquer avec le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important

⚠ DANGER Symboles d'avertissement importants relatifs à l'installation

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Consulter la section « Installation du four à micro-ondes ».

Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale appropriée et utiliser la prise pour cet appareil uniquement. Brancher correctement la fiche dans la prise murale. En outre, ne pas utiliser de rallonge.

- Le non-respect de cette consigne et le partage de la même prise murale avec d'autres appareils au moyen d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- Ne pas utiliser de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Le four à micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement; il ne doit pas être installé dans un meuble.

Ne pas installer cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable.
Ne pas installer cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux, et veiller à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
Ne pas installer cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne jamais relier cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne jamais brancher le cordon d'alimentation dans une prise qui n'est pas correctement mise à la terre et s'assurer que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 3 2011-02-16 4:49:51

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement relatifs à l'installation

Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation reste accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie en cas de fuite électrique.

Installer l'appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installer l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en cas de surchauffe.

Une hauteur minimale d'espace libre est nécessaire au-dessus du four.

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants en matière d'électricité

Retirer régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débrancher la fiche et la nettoyer à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Brancher la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens indiqué afin que le cordon tombe vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens opposé, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

Brancher correctement la fiche dans la prise murale. Ne jamais utiliser une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation et ne jamais le plier à l'excès. Ne pas tordre ou serrer le cordon d'alimentation.

Ne pas accrocher le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne pas y poser d'objets lourds, ne pas le faire passer entre des objets et ne pas le pousser dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la fiche, ne pas tirer sur le cordon.

- Débrancher le cordon en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, communiquer avec le centre de dépannage le plus près.

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement relatifs à l'électricité

Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation s'il doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

DANGER Symboles d'avertissement importants pour l'utilisation

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérer immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne pas toucher non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- Ne pas utiliser de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veiller à ce que la porte ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

TOUJOURS utiliser des poignées pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Lors de l'ouverture de la porte du four, maintenir une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
Pourquoi? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 4 2011-02-16 4:49:52

Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement; faire donc bien attention lorsque vous sortez les récipients du four. Pour éviter cette situation, TOUJOURS les laisser reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuer SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuer les gestes de PREMIERS SOINS suivants :

- immerger la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes;
- la recouvrir d'un tissu propre et sec;
- n'appliquer aucune crème, huile ou lotion;
- communiquer avec un médecin.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Ne jamais faire réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille, car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, toujours en vérifier la température pour éviter tout risque de brûlure; pour ce faire, mélanger leur contenu ou les secouer.

AVERTISSEMENT : N'autoriser un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes inexpérimentées ou bien dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veiller à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

Ne pas toucher la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne pas éteindre l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Garder tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Il existe un risque d'asphyxie.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes inexpérimentées (y compris les enfants) ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrir les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percer un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson; l'intérieur de celui-ci reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

Ne pas utiliser de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à rebords en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne pas faire surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 5 2011-02-16 4:49:52

Ne pas faire chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne pas utiliser et ne pas placer d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

Ne pas ouvrir la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et le feu risque de s'étendre.

Ne pas insérer vos doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débrancher la fiche d'alimentation de la prise murale et communiquer avec votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus près.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE JAMAIS remplir les récipients à ras bord; choisir des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE JAMAIS faire chauffer un biberon encore muni de sa tétine; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

NE PAS toucher les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.

Éviter que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

Ne jamais faire fonctionner le four à vide. Le cas échéant, il sera automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera de nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'auront pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, car ils risquent d'exploser.

En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, couper immédiatement l'alimentation électrique et communiquer avec le centre de dépannage le plus près.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débrancher immédiatement la fiche et communiquer avec le centre de dépannage le plus près.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne pas essayer de réparer, de démonter ou de modifier soi-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, communiquer avec le centre de dépannage le plus près de chez vous.

AVERTISSEMENT : Il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage du revêtement de protection contre les micro-ondes.

Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et communiquer avec le centre de dépannage le plus près.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laisser la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et l'éteindre, ou le débrancher de la prise murale.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 6 2011-02-16 4:49:52

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement relatifs à l'utilisation

Utiliser uniquement des récipients adaptés à la cuisson au four à micro-ondes; ne jamais utiliser de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirer les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi? Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lors du réchauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veiller à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Des aliments en petites quantités nécessitent un temps de cuisson ou de chauffage plus court.
Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
Pourquoi? Ces bruits sont normaux; ils indiquent un changement de puissance.

Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par de jeunes enfants non aidés d'un adulte responsable. Ne jamais les laisser sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, éviter d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Faire preuve de prudence, car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Vérifier que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.

Se montrer particulièrement vigilant lors du chauffage de liquides (ex. : "on the next line, besides" eau ou autres boissons).

- Veiller à remuer pendant ou après la cuisson.
- Éviter d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendre au moins 30 secondes avant de retirer le récipient du four.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne pas toucher les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utiliser des poignées, car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettre l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne pas rayer la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne pas monter sur l'appareil et ne pas placer d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) sur celui-ci.

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne pas vaporiser de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

Ne pas exercer de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation du revêtement ou des blessures en cas de fuite électrique.
- Le fait de s'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, ne pas utiliser l'appareil et communiquer avec le centre de dépannage le plus près.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 7 2011-02-16 4:49:52

Ne pas placer l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faire fonctionner l'appareil qu'après en avoir fermé la porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.

Faire preuve de prudence lors du retrait de l'emballage des aliments une fois ceux-ci sortis de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper et vous risquez de vous brûler.

Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation; toujours maintenir la fiche fermement pour la retirer de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

Ne pas approcher son visage ou son corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures causées par la chaleur du four.

Ne pas placer de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne pas créer de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

DANGER Symboles d'avertissement importants relatifs au nettoyage

Ne pas nettoyer l'appareil en y pulvérisant directement de l'eau.
Ne pas utiliser de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages à l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débrancher-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminer tout résidu alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour faire sécher du papier ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Éloigner les enfants lors de l'opération de nettoyage, car les surfaces deviennent extrêmement chaudes (modèle avec nettoyage uniquement).

Nettoyer les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifier quels récipients peuvent être laissés dans le four durant cette opération (modèle avec nettoyage uniquement).

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement relatifs au nettoyage

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout résidu de nourriture.

En négligeant la propreté du four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et, par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Prendre garde à ne pas se blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 8 2011-02-16 4:49:52

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne jamais tenter d'utiliser le four lorsque la porte est ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placer aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laisser aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenir la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, les essuyer d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne pas l'utiliser tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformation);
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées);
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

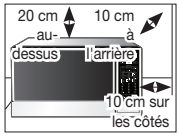
(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les appareils ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière, ainsi que les appareils d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les appareils de classe B sont des appareils adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

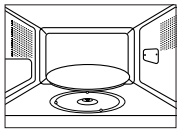
INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Placer le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lors de l'installation du four, assurer une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirer tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
Installer l'anneau de guidage et le plateau tournant.
Vérifier que le plateau tourne librement.



3. Installer le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial en vente chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché dans une prise mise à la terre de 120 V CA - 60 Hz à 3 trous. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

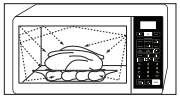
Ne pas installer le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respecter les caractéristiques électriques du four; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyer les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 9 2011-02-16 4:49:52

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

Principe de cuisson

1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.



3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments.
   - Quantité et densité
   - Teneur en eau
   - Température initiale (aliment réfrigéré ou non)

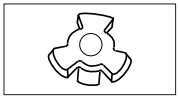
La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer une cuisson adéquate :

- la quantité et la densité;
- la teneur en eau;
- la température initiale (aliment réfrigéré ou non).

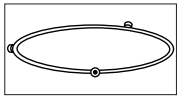
VÉRIFICATION DU CONTENU

Lors du déballage du four à micro-ondes, s'assurer d'avoir en sa possession tous les éléments représentés ci-dessous. En cas de pièce manquante ou défectueuse, communiquer avec votre revendeur.

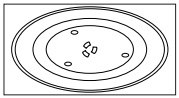
Four à micro-ondes



Coupleur



Anneau du plateau tournant



Plateau tournant

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

Afin de bénéficier d'un service d'assistance optimal, remplir la carte d'immatriculation ci-jointe et nous la faire ensuite parvenir par courrier postal. À défaut de carte, communiquer avec Samsung Electronics, Inc. au **1 800 SAMSUNG (726-7864) ou s'inscrire en ligne sur le site www.samsung.com/global/register.**
Avant de communiquer avec Samsung, s'assurer d'avoir les renseignements qui seront demandés lors de l'appel : les références et le numéro de série du modèle généralement situés à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil. Veuillez noter ces numéros ainsi que les autres renseignements demandés ci-dessous. Conserver soigneusement ces références (elles pourront vous être utiles à tout moment en cas de perte ou de vol) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d'achat lorsque vous souhaiterez bénéficier des services de garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

DATE D'ACHAT _____

LIEU D'ACHAT _____

Les services de garantie ne peuvent être assurés que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez en bénéficier, veuillez fournir à votre centre de service Samsung agréé les renseignements ci-dessus ainsi que la copie de votre facture.
Pour bénéficier du service d'assistance et connaître les coordonnées du centre technique le plus près de chez vous, composer le **1 800 SAMSUNG (726-7864).**

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 10 2011-02-16 4:49:53

PRÉPARATION DU FOUR À MICRO-ONDES

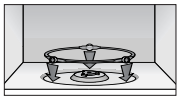
1. Poser le four sur une surface plane et solide et brancher le cordon dans une prise mise à la terre.
   Une fois le four sous tension, l'écran indique :
   Si aucun bouton n'est actionné pendant environ 10 secondes, l'écran indique : 12:00

Assurer une ventilation adéquate du four en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur le dessus et sur les côtés de l'appareil.

2. Ouvrir la porte du four en appuyant sur le bouton situé en dessous du tableau de commande.

3. Essuyer les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.

4. Insérer l'anneau préalablement assemblé dans la partie creuse située au centre du four.



5. Placer le plateau en verre sur l'anneau de sorte que les trois pattes de verre disposées au centre du plateau s'ajustent parfaitement dans les emplacements prévus à cet effet sur la surface inférieure du four.

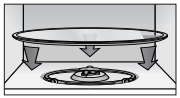
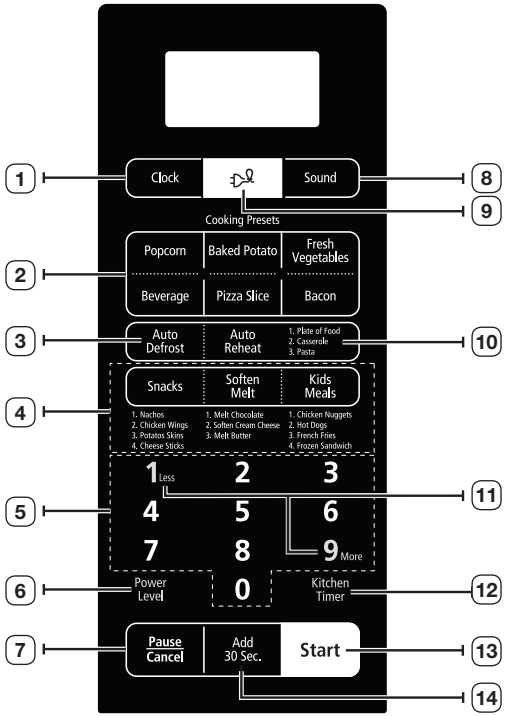


TABLEAU DE COMMANDE



1. Clock (Horloge)
2. Programmes de cuisson
3. Auto Defrost (Décongélation automatique)
4. Snacks (Collations), Soften Melt (Faire ramollir/fondre), Kids Meals (Menus enfants)
5. Pavé numérique
6. Power Level (Niveau de puissance)
7. Pause/Cancel (Pause/Annuler)
8. Sound (Son)
9. Économie d'énergie
10. Auto Reheat (Réchauffage automatique)
11. More/Less (Plus/Moins)
12. Kitchen Timer (Minuterie)
13. Start (Départ)
14. Add 30 sec. (Ajouter 30 s)

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 11 2011-02-16 4:49:54

RÉGLAGE DE L'HEURE

1. Appuyer sur le bouton **Clock (Horloge)**.
   L'écran indique :

2. Utiliser les boutons du **pavé numérique** pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'heure. S'il est 5 h 00, entrer 5, 0, 0.

3. Appuyer de nouveau sur **Clock (Horloge)**. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

En cas de coupure de courant, il faudra régler l'heure de nouveau. Vous pouvez vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.

BOUTON PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER)

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** permet d'annuler les instructions que vous avez entrées. Il permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

- Pour interrompre momentanément la cuisson en cours, appuyer une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**. Pour redémarrer, appuyer sur **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, effacer les instructions et ramener l'affichage du four à l'heure actuelle, appuyer deux fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour corriger une erreur que vous venez d'entrer, appuyer une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis entrer de nouveau les instructions.

BOUTON ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S)

Le bouton Add 30 Sec. (Ajouter 30 s) permet de faire chauffer des aliments par tranches de 30 secondes à une puissance élevée.

1. Appuyer sur le bouton **Add 30 Sec. (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes au temps de cuisson. Par exemple, appuyer deux fois sur ce bouton pour un temps de cuisson d'une minute. Le temps s'affiche; appuyer ensuite sur le bouton **Start (Départ)**.
   Vous pouvez ajouter du temps à un programme en cours en appuyant sur le bouton **Add 30 Sec. (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes au temps de cuisson.

BOUTON ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

À la pression du bouton (), le mode Économie d'énergie est activé et l'écran s'éteint.

L'heure continue en revanche de fonctionner grâce à l'horloge interne et s'affichera de nouveau lorsque vous désactiverez le mode Économie d'énergie.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 12 2011-02-16 4:49:54

PROGRAMMES DE CUISSON

1. Appuyer sur le bouton correspondant au **programme de cuisson** que vous souhaitez utiliser (ex. : Popcorn (Pop-corn)). La première taille de portion s'affiche.
2. Appuyer plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner la quantité désirée. Toutes les quantités disponibles s'affichent successivement. Une fois la quantité souhaitée sélectionnée, appuyer sur le bouton **Start (Départ)**.

   Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un signal sonore. Il en émet un autre à chaque minute.

GUIDE DES PROGRAMMES DE CUISSON

Respecter les consignes correspondant au type d'aliment à faire cuire.

Type d'aliment	Standard	Instructions
Pop-corn	Normal (3,5 oz), Léger à normal (3 à 3,5 oz)	Utiliser uniquement un sachet de pop-corn spécial micro-ondes. Ne placer qu'un seul sachet à la fois dans le four. Faire preuve de prudence lors du retrait du sachet du four et lors de son ouverture.
Pomme de terre au four	1 unité, 2 unités, 3 unités, 4 unités, 5 unités, 6 unités	Piquer chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Les disposer en étoile sur le plateau. Les retirer du four, les recouvrir de papier aluminium et les laisser reposer 3 à 5 minutes.
Légumes frais	1 portion 2 portions 3 portions 4 portions	Retirer les légumes de leur emballage. Les placer dans un bol de cuisson et ajouter une petite quantité d'eau (2 à 4 cuillères à table). Couvrir pendant la cuisson et remuer avant de laisser reposer.
Boissons	½ tasse 1 tasse 2 tasses	Verser le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne pas couvrir. Placer la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffage écoulé, bien remuer
Pointe de pizza	1 pointe 2 pointes 3 pointes 4 pointes	Disposer les pointes de pizza, petites extrémités vers le centre, sur un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Veiller à ce que les pointes ne se chevauchent pas. Ne pas couvrir. Laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir.
Bacon	2 tranches 4 tranches 6 tranches	Placer 2 serviettes en papier sur une assiette, puis disposer les tranches de bacon sur les serviettes en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Couvrir le tout d'une autre serviette en papier. Retirer immédiatement la serviette en papier une fois la cuisson terminée. Utiliser les boutons More/Less (Plus/Moins) pour obtenir le craquant souhaité.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 13 2011-02-16 4:49:54

BOUTON SNACKS (COLLATIONS)

1. Appuyer sur le bouton **Snacks (Collations)** correspondant à l'aliment à faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche. Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Snacks (Collations)** pour sélectionner l'aliment souhaité (consulter le tableau de cuisson des collations ci-dessous).
2. Utiliser les boutons du pavé numérique pour sélectionner la quantité souhaitée. Appuyer sur le bouton « 1 » ou « 2 » pour choisir la quantité. Seul le bouton « 1 » (portion) peut être activé pour les nachos (consulter le tableau de cuisson des collations ci-dessous pour connaître le nombre de portions).
3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON DES COLLATIONS

Code	Type d'aliment	Poids	Instructions
A-1	Nachos	1 portion	Placer les tortillas dans une assiette sans qu'elles se chevauchent. Les saupoudrer d'une couche uniforme de fromage. Ingrédients : • 2 tortillas • 1/3 de tasse de fromage râpé
A-2	Ailes de poulet	5-6 oz 7-8 oz	Utiliser des ailes de poulet précuites et conservées au frais. Répartir les ailes de poulet uniformément sur un plat et les recouvrir de papier sulfurisé.
A-3	Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	Couper la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Évider la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ 1/4 pouce. Disposer les pommes de terre évidées en étoile dans une assiette. Les saupoudrer de lard, d'oignon et de fromage. Ne pas couvrir.
A-4	Bâtonnets de fromage	5 à 6 morceaux 7 à 10 morceaux	Disposer les bâtonnets de fromage en étoile dans une assiette. Ne pas couvrir.

BOUTON SOFTEN MELT (FAIRE RAMOLLIR/FONDRE)

1. Appuyer sur le bouton **Soften Melt (Faire ramollir/fondre)** correspondant à l'aliment à faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche. Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Soften Melt (Faire ramollir/fondre)** pour sélectionner l'aliment souhaité (consulter le tableau ci-dessous).
2. Utiliser les boutons du pavé numérique pour sélectionner la quantité souhaitée. Appuyer sur le bouton « 1 » ou « 2 » pour choisir la quantité. Seul le bouton « 1 » (portion) est disponible pour faire ramollir du fromage à la crème et faire fondre du chocolat (consulter le tableau ci-dessous pour connaître les quantités).
3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

Code	Type d'aliment	Poids	Instructions
A-1	Faire fondre du chocolat	1 tasse de pépites de chocolat	Poser les pépites de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. Bien remuer à mi-cuisson lorsque le four émet un signal sonore, puis redémarrer le four. S'il n'est pas remué, le chocolat conservera sa forme originale, même une fois le temps de chauffage écoulé.
A-2	Faire ramollir du fromage à la crème	1 boîte (8 oz)	Retirer le fromage à la crème de son emballage et le placer sur un plat allant au micro-ondes. Laisser reposer 1 à 2 minutes.
A-3	Faire fondre du beurre	1 morceau (¼ lb) 2 morceaux (½ lb)	Retirer le beurre de son emballage et le couper en deux parties égales dans le sens de la largeur. Placer le beurre dans un plat et couvrir le tout de papier sulfurisé. Bien remuer une fois le beurre fondu et laisser reposer 1 à 2 minutes.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 14 2011-02-16 4:49:54

UTILISATION DU BOUTON KIDS MEALS (MENUS ENFANTS)

1. Appuyer sur le bouton **Kids Meals (Menus enfants)** correspondant à l'aliment à faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche. Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Kids Meals (Menus enfants)** pour sélectionner l'aliment souhaité (consulter le tableau des menus pour enfants ci-dessous).
2. Utiliser les boutons du pavé numérique pour sélectionner la quantité souhaitée. Appuyer sur le bouton « 1 » ou « 2 » pour choisir la quantité (consulter le tableau des menus pour enfants ci-dessous pour connaître les quantités).
3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

TABLEAU DES MENUS POUR ENFANTS

Code	Type d'aliment	Poids	Instructions
A-1	Croquettes de poulet	4-5 oz 6-7 oz	Disposer les croquettes en cercle dans une assiette recouverte de papier absorbant. Ne pas couvrir. Laisser reposer 1 minute.
A-2	Hot-dogs	2 sandwishs 4 sandwishs	Piquer les hot-dogs, les poser dans une assiette. Lorsque le four émet un signal sonore, ajouter les petits pains et redémarrer le four.
A-3	Frites	4-5 oz 6-7 oz	Recouvrir l'assiette de 2 serviettes en papier, puis étaler les frites sur les serviettes sans qu'elles se chevauchent. Après les avoir retirées du four, les sécher avec une autre serviette en papier.
A-4	Sandwishs surgelés	1 sandwich 2 sandwishs	Placer le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et le poser dans une assiette.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Pour décongeler les aliments, indiquer leur poids; le micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.

1. Appuyer sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. L'affichage indique « 0,5 lbs » (ou « 0,2 kg » si vous avez réglé votre four sur le système métrique).

2. Pour définir le poids des aliments, appuyer plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. Cette opération permet une augmentation par tranches de 0,5 lb, jusqu'à 6 lb. Si vous utilisez le système métrique, le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)** permet d'augmenter le poids par tranches de 0,2 kg.

   Vous pouvez également utiliser le pavé numérique pour entrer directement le poids des aliments.

   Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour faire démarrer le four. Le four calcule le temps de décongélation automatiquement. Il émet un signal sonore à deux reprises pendant la décongélation.

3. Appuyer sur le bouton **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)**, ouvrir le four et retourner l'aliment.

4. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation.

En cas de coupure de courant, il faudra régler l'heure de nouveau. Consulter la page 23 pour voir le guide de décongélation automatique.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

Le four à micro-ondes permet de régler deux niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton **Power Level (Puissance)** permet de régler le niveau de chaleur : Warm (Chaud) (1) - High (Élevé) (0).

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 15 2011-02-16 4:49:54

CUISSON EN UNE ÉTAPE

Pour la cuisson simple en une étape, il suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement à High (Élevée). Si vous souhaitez régler la puissance à un autre niveau, utiliser le bouton **Power Level (Puissance)**.

1. Utiliser le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson entre 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée à plus d'une minute, entrer également les secondes. Par exemple, pour régler 20 minutes, entrer 2, 0, 0, 0.
2. Si vous souhaitez régler la puissance à un autre niveau que High (Élevée), appuyer sur le bouton **Power Level (Puissance),** puis utiliser le pavé numérique pour entrer une puissance.

Puissances

1 = PL : 10	(Chaud)	6 = PL : 60	(Mijotage)
2 = PL : 20	(Faible)	7 = PL : 70	(Moyennement élevée)
3 = PL : 30	(Décongélation)	8 = PL : 80	(Faire réchauffer)
4 = PL : 40	(Moyennement faible)	9 = PL : 90	(Sauté)
5 = PL : 50	(A point)	0 = PL : Hi	(Élevée)

3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyer sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)**, et entrer de nouveau toutes les instructions.

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. C'est pour cette raison que le four à micro-ondes vous permet de cuire vos aliments en plusieurs étapes.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

1. Suivre les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape » figurant sur la page précédente.

Lorsque vous entrez plusieurs étapes de cuisson, appuyer sur le bouton **Power Level (Puissance)** avant de passer à la saisie de l'étape suivante.
Pour régler la puissance d'une étape de cuisson à High (Élevée), appuyer deux fois sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

2. Utiliser le pavé numérique pour définir un deuxième temps de cuisson.
3. Appuyer sur le bouton **Power Level (Puissance)**, puis utiliser le pavé numérique pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Vous pouvez vérifier la puissance en cours pour la cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

BOUTONS MORE/LESS (PLUS/MOINS)

Les boutons **More/Less (Plus/Moins)** permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis. Ils sont uniquement offerts avec les modes **Programmes de cuisson, Snacks (Collations), Soften Melt (Faire ramollir/fondre), Kids Meals (Menus enfants)** ou **Kitchen Time (Minuterie).** Utiliser le bouton **More/Less (Plus/Moins)** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.

1. Pour AUGMENTER la durée de cuisson automatique, appuyer sur le bouton **More (Plus)**(9).
2. Pour RÉDUIRE la durée de cuisson automatique, appuyer sur le bouton **Less (Moins)**(1).

Si vous souhaitez augmenter/réduire la durée de 10 secondes dans le mode Time Cook (Temps de cuisson), appuyer sur le bouton **More (Plus)** (9) ou **Less (Moins)** (1).

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 16 2011-02-16 4:49:54

UTILISATION DE LA MINUTERIE

1. Appuyer sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utiliser le **pavé numérique** pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la minuterie.
4. Le décompte s'affiche et un signal sonore est émis une fois le temps écoulé.

Le micro-ondes ne s'allume pas lorsque la minuterie est utilisée.

MODE DE DÉMONSTRATION

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour savoir comment votre micro-ondes fonctionne sans chauffage du four.

1. En maintenant la touche **0**, appuyer sur la touche **1**.
   Pour désactiver le mode de démonstration, répéter l'étape 1 ci-dessus.

RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

Cette fonction vous permet de verrouiller le four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne puisse pas être utilisé par des enfants en dehors de votre surveillance.

1. En maintenant le bouton **0** enfoncé, appuyer sur le bouton **2**.

À ce stade, le micro-ondes ne peut pas être utilisé à moins d'être déverrouillé. Pour ce faire, répéter l'étape 1 ci-dessus.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyer sur le bouton **Sound (Son)**.
   Le message « ON » (ACTIVÉ) s'affiche.
2. Appuyer sur le bouton **Sound (Son)** pour couper le son.
   Le message « OFF » (DÉSACTIVÉ) s'affiche.
3. Appuyer sur **Start (Départ)**. L'heure actuelle s'affiche de nouveau.

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Pour faire réchauffer des aliments, sélectionner le type de plat et le nombre de portions à faire réchauffer; le four à micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de réchauffage.

1. Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)** pour sélectionner le type de plat à faire réchauffer. La taille initiale du plat équivaut à une portion.

Vous pouvez sélectionner jusqu'à quatre portions pour les plats mijotés et les pâtes. Une seule portion peut être réchauffée par plat.
Le plat et la quantité choisis s'affichent.

2. Utiliser le pavé numérique pour augmenter le nombre de portions. **Par exemple, pour trois portions, appuyer sur le bouton 3 (consulter le tableau de réchauffage automatique ci-dessous pour connaître les portions).** Le nombre de portions sélectionné s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton **Start (Départ)**. La durée de cuisson s'affiche.

GUIDE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Type de plat	Poids	Instructions
Assiette garnie	1 portion	Utiliser uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Recouvrir l'assiette d'une pellicule de plastique perforée ou de papier sulfurisé. Table des matières - 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) - 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - 1/2 tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
Plat mijoté	1 à 4 parts (8 oz/portion)	Utiliser uniquement des aliments conservés au frais. Couvrir d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique perforée. Bien remuer avant de servir.
Pâtes	1 à 4 parts (8 oz/portion)	

* 1 tasse = 1 portion

FRANÇAIS CANADIEN

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 17 2011-02-16 4:49:54

ARTICLES DE CUISINE

Utilisation recommandée

- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** : pour le chauffage ou la cuisson.
- **Plat brunisseur spécial micro-ondes** : permet de dorer l'extérieur des aliments de petite taille comme les biftecks, les côtelettes ou les crêpes. Suivre les instructions fournies avec le plat à brunir.
- **Pellicule de plastique spécial micro-ondes** : permet de retenir la vapeur d'eau. Former une petite cheminée pour permettre à la vapeur de s'échapper légèrement; éviter d'appliquer la pellicule directement sur les aliments.
- **Papier sulfurisé :** permet d'éviter les projections.
- **Essuie-tout et serviettes en papier :** permettent de réchauffer à couvert des aliments pendant un court laps de temps, d'absorber l'excédent de liquide et d'éviter les projections. Ne pas utiliser de serviettes en papier recyclé, car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Assiettes et gobelets en carton :** permettent de réchauffer des aliments/liquides pendant un court laps de temps à basse température. Ne pas utiliser de carton recyclé, car il peut contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Thermomètres** : n'utiliser que ceux étiquetés « Adapté à la cuisson au micro-ondes » et suivre toutes les instructions. Ils permettent de contrôler la température des aliments à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.

Utilisation limitée

- **Papier aluminium :** en appliquer de minces bandes sur les aliments pour éviter que les zones exposées ne soient trop cuites. Une utilisation excessive de papier aluminium risque d'endommager le four; faire preuve de prudence.
- **Récipients en céramique, porcelaine et grès :** utiliser uniquement ceux portant la mention « Adapté à la cuisson au micro-ondes ». Si la mention n'est pas précisée, effectuer un essai pour s'assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. Ne jamais utiliser de plat comportant un ornement métallique.
- **Récipients en plastique** : n'utiliser que ceux étiquetés « Adapté à la cuisson au micro-ondes ». Les autres types de plastiques risquent de fondre.
- **Récipients en paille, osier et bois** : les utiliser uniquement pour faire réchauffer des aliments pendant un court laps de temps afin d'éviter qu'ils ne s'enflamment.

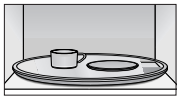
Non recommandé

- **Récipients et bouteilles en verre :** le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque donc de se casser.
- **Sachets en papier :** risquent de s'enflammer (sauf les sachets pour pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes).
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène :** risquent de fondre et de laisser un résidu toxique sur les aliments.
- **Emballages et récipients pour aliments en plastique :** les emballages de type boîtes de margarine risquent de fondre dans le micro-ondes.
- **Récipients métalliques :** risquent d'endommager le four. Retirer tous les ustensiles métalliques des plats avant de faire cuire les aliments.

Essai des récipients

Si vous ne savez pas si un plat convient aux micro-ondes, vous pouvez effectuer le test suivant :

1. Remplir une tasse d'eau et la placer dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.



2. Appuyer sur le bouton **Add 30 Sec. (Ajouter 30 s)**.
   Appuyer ensuite sur le bouton **Start (Départ)** pour la faire chauffer pendant 30 secondes à puissance élevée.
   L'eau doit être chaude, mais le plat que vous testez doit être froid. Si le plat est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 18 2011-02-16 4:49:55

TECHNIQUES DE CUISSON

Non recommandé

Mélange

Remuer les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière homogène. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposer les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de sorte que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant; cette partie recevra ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placer les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrir les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utiliser uniquement de petites quantités de papier aluminium. Une plus grande quantité de papier aluminium risque d'endommager votre four.

Rotation

Retourner les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Il faut donc les laisser reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laisser reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lors du réchauffage d'aliments pour bébé, bien les remuer et en vérifier la température avant de les servir.

Ajout de liquide

Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrir ou laisser reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajouter une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Conseils

- Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type de récipient utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionner le temps de cuisson minimal et vérifier occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Les aliments dont la peau ou la coquille n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre, les oeufs ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas conseillé de faire frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. S'en souvenir afin d'éviter tout risque de brûlure.
- La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée, car il est possible que certaines bactéries pathogènes ne soient pas détruites lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les récipients, la chaleur des aliments se transmet souvent à ces derniers. Toujours utiliser des poignées lors du retrait des aliments du four et apprendre aux enfants à procéder de même.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 19 2011-02-16 4:49:55

Programmes de cuisson automatiques

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité produite lors de leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types d'humidité sont produits. Le capteur automatique détermine le temps et la puissance de cuisson adéquats en détectant la quantité d'eau produite par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'une pellicule de plastique au cours d'une cuisson avec programme, le capteur calcule automatiquement la quantité d'eau produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer un programme de cuisson automatique, parsemer les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces assaisonnements qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction More/Less (Plus/Moins) est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utiliser cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui convient à votre goût personnel.

Récipients et couvercles pour les programmes de cuisson

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivre les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux du présent guide.
- Toujours utiliser des récipients résistants aux micro-ondes et les recouvrir d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique. Lorsque vous utilisez une pellicule de plastique, former une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Toujours utiliser le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utiliser une pellicule de plastique.
- Remplir les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du programme de cuisson, lorsque le décompte du temps restant s'affichera.

Important

- Il n'est pas conseillé d'utiliser un programme de cuisson automatique pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installer le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, ne pas utiliser le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- Ne pas utiliser de détergent volatile pour nettoyer le four. L'humidité produite à la suite de l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne pas placer le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Toujours conserver l'intérieur du four propre. Nettoyer les salissures à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 20 2011-02-16 4:49:55

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson de la viande

- Placer la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Lancer la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrir les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifier la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
- Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

Type d'aliment	Temps de cuisson/Puissance	Instructions
Rôti de bœuf désossé Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 7 à 11 min/lb à 115 °F (saignant) 8 à 12 min/lb à 120 °F (à point) 9 à 14 min/lb à 145 °F (bien cuit) **Puissance :** Élevée (Hi) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (50).	Placer la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrir de papier sulfurisé. Retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes.
Porc désossé ou non Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 11 à 15 min/lb à 160 °F (bien cuit) **Puissance :** Élevée (Hi) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (50).	Placer la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrir d'une pellicule de plastique perforée. Retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes.

Guide de cuisson de la volaille

- Placer la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrir la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrir de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties un peu charnues et les zones sensibles à la cuisson.
- Vérifier la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Type d'aliment	Temps de cuisson/Puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 6 à 9 min/lb à 180 °F **Puissance :** Moyennement élevée (70)	Placer le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrir de papier sulfurisé. Retourner à mi-cuisson. Faire cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laisser reposer 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	**Temps de cuisson :** 6 à 9 min/lb à 180 °F (viande noire) 170 °F (viande blanche) **Puissance :** Moyennement élevée (70)	Placer le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrir de papier sulfurisé. Retourner à mi-cuisson. Faire cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laisser reposer 5 à 10 minutes.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 21 2011-02-16 4:49:55

Guide de cuisson des fruits de mer

- Faire cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placer le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Utiliser un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne pas faire trop cuire le poisson. Vérifier sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

Type d'aliment	Temps de cuisson/Puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 6 à 10 min/lb **Puissance :** Moyennement élevée (70)	Placer les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrir de papier sulfurisé. Retourner et changer la disposition à mi-cuisson. Faire cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laisser reposer 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 3 à 7 min/lb **Puissance :** Moyennement élevée (70)	Placer les filets dans un plat de cuisson en prenant soin de recouvrir les morceaux les plus fins de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 0,5 pouce d'épaisseur, les retourner et changer la disposition à mi-cuisson. Faire cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 3 à 5½ min/lb **Puissance :** Moyennement élevée (70)	Répartir les crevettes dans un plat en évitant qu'elles se chevauchent. Couvrir de papier sulfurisé. Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laisser reposer 5 minutes.

Cuisson des œufs

- Ne jamais faire cuire les œufs (durs ou crus) dans leur coquille, car ils risquent d'exploser.
- Toujours percer les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Faire cuire les œufs juste à point; ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Laver les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, les carottes et les haricots verts, ajouter environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Toujours diriger la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
- Lors de la cuisson de légumes coupés en morceaux, toujours recouvrir le plat d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique perforée adaptée à la cuisson au micro-ondes.
- Avant la cuisson, percer la peau des légumes entiers non pelés, tels que les pommes de terre, courges, aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuer les légumes entiers ou changer leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer cinq minutes avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 22 2011-02-16 4:49:55

GUIDE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Respecter les instructions suivantes lors de la décongélation de différentes catégories d'aliments.

Code	Type d'aliment	Quantité standard	Instructions
1	Rôti de bœuf, porc	2,5 à 6 lb	Placer la viande dans le four, côté gras vers le bas. Une fois la 1ère phase de décongélation terminée, retourner les aliments et recouvrir toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium.
2	Biftecks, côtelettes, poissons	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, changer la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, les recouvrir de bandelettes de papier aluminium. Retirer tous les morceaux presque décongelés. Couvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.
3	Viande hachée	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, retirer tous les morceaux presque décongelés. Couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 5 à 10 minutes.
4	Poulet entier	2,5 à 6 lb	Retirer les abats avant de congeler la volaille. Poser le poulet côté poitrine vers le bas, puis lancer la décongélation. Après la première phase de décongélation, retourner le poulet et recouvrir toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Faire de même après la seconde phase. Couvrir et laisser reposer 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
5	Morceaux de poulet	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, redisposer ou retirer les morceaux presque décongelés. Laisser reposer 10 à 20 minutes.

Vérifier la cuisson lorsque le four émet un signal. Après l'étape finale, il est possible que des petites parties demeurent congelées. Les laisser reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Ne faire décongeler ces aliments qu'une fois les cristaux de glace disparus. Le fait de recouvrir les rôtis et les biftecks de petits morceaux d'aluminium empêche que les bords ne cuisent trop vite et que le centre ne soit encore congelé. Utiliser des bandelettes de papier aluminium fines et lisses pour recouvrir les bords et les parties plus fines des aliments.

RECETTES

Ragoût de bœuf à l'orge

1,5 lb de bœuf découpé en morceaux d'environ 0,5 pouce d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cuillères à table de farine
1 cuillère à table de sauce Worcestershire
Bouillon de bœuf (entre 13,75 et 14,5 oz)
2 carottes moyennes, coupées en rondelles de ½ pouce (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cuillère à thé de poivre
1 paquet (9 à 10 oz) de pois surgelés, décongelés

1. Dans un faitout d'une capacité de 2 litres, incorporer le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Bien mélanger. Couvrir. Faire cuire à puissance élevée pendant 6 à 8 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
2. Ajouter le bouillon, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Remuer. Couvrir. Faire cuire à puissance moyenne pendant 1 h à 1 h 30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient bien tendres.
3. Ajouter les pois. Couvrir. Faire cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Retirer la feuille de laurier avant de servir.
   Donne 6 portions.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 23 2011-02-16 4:49:55

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cuillère à table de farine
½ cuillère à thé de sel
¼ cuillère à thé de moutarde
1/8 cuillère à thé de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
8 oz (2 tasses) de fromage râpé de type Cheddar
1 paquet (9 à 10 oz) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (8 oz de pâtes sèches)

1. Dans un faitout d'une capacité de 2 litres, faire cuire le beurre et les oignons à puissance élevée pendant 1 à 2 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
2. Ajouter la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Bien mélanger. Faire cuire à puissance élevée pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ébullition. Incorporer le lait et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporer le poivron rouge. Faire cuire à puissance élevée pendant 2 à 3 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et épaississe légèrement. Incorporer le fromage et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
4. Ajouter les brocolis et les pâtes. Bien mélanger. Couvrir. Faire cuire à puissance élevée pendant 4 à 6 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuer avant de servir.
   Donne 6 portions.

Salade de pommes de terre chaude

2 lb de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de 0,5 pouce
4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de ½ pouce
¼ tasse d'oignons hachés
2 cuillère à thé de sucre
1 cuillère à thé de sel
1 cuillère à thé de farine
½ cuillère à thé de graines de céleri
1/8 cuillère à thé de poivre
2½ cuillère à table de vinaigre de cidre

1. Dans un faitout d'une capacité de 2 litres, incorporer les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrir. Faire cuire à puissance élevée jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min.), en mélangeant deux fois. Égoutter et laisser refroidir le tout quelques instants.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faire cuire les tranches de lard à puissance élevée, en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (2½ à 3½ min.). Disposer les tranches sur du papier absorbant. Prélever une cuillère à table de graisse de cuisson du lard.
3. La mélanger avec les oignons. Recouvrir le tout d'une pellicule étirable et en relever un coin pour laisser s'échapper la vapeur.
   Faire cuire à puissance élevée jusqu'à ce que la préparation soit tendre (1½ à 2½ min.); mélanger une fois.
4. Incorporer le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faire cuire à puissance élevée jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 s). Ajouter le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faire cuire à puissance élevée jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et épaississe légèrement (1 à 2 min.), mélanger. Ajouter les tranches de lard à la sauce. Verser la sauce sur les pommes de terre. Bien remuer.
   Donne 6 portions.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 24 2011-02-16 4:49:55

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignons hachés
1 gousse d'ail, émincée
2 boîtes (15 oz chacune) de haricots noirs égouttés
1 boîte (entre 14 et 16 oz) de tomates concassées
Bouillon de poulet (entre 13,75 et 14,5 oz)
1 boîte (entre 7 et 8,5 oz) de maïs
1 boîte (4 oz) de piments verts émincés
1 à 2 cuillère à thé (plus ou moins selon vos goûts) de cumin en poudre

1. Mettre les oignons et l'ail dans un faitout d'une capacité de 3 litres. Couvrir. Faire cuire à puissance élevée pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
2. Ajouter une boîte de haricots et les écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Faire cuire à puissance élevée pendant 10 minutes sans couvercle; mélanger. Régler la puissance au niveau moyen et faire cuire pendant 5 minutes. Remuer avant de servir.
   Donne environ 2 litres.

DÉPANNAGE

Avant de faire appel à un centre de dépannage, effectuer les vérifications suivantes.

L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Insérer correctement la fiche dans une prise mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, s'assurer que celui-ci est en position ouverte.
- Retirer la fiche de la prise, attendre dix secondes, puis la rebrancher.
- Réenclencher le disjoncteur ou remplacer les fusibles grillés.
- Brancher un autre appareil dans la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demander à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Brancher le four dans une autre prise.

L'affichage du four fonctionne, mais l'appareil ne s'allume pas.

- S'assurer que la porte est correctement fermée.
- Vérifier qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifier que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyer deux fois sur Annuler et entrer de nouveau les instructions de cuisson.

L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirer la fiche de la prise, attendre dix secondes, puis la rebrancher. En cas de coupure de courant, l'horloge affiche « 88:88 ». Régler l'heure et entrer de nouveau les instructions de cuisson.
- Réenclencher le disjoncteur ou remplacer les fusibles grillés.

Les aliments cuisent trop lentement.

- S'assurer que le four est le seul appareil branché sur son circuit d'alimentation électrique de 20 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebrancher le four sur son propre circuit.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 25 2011-02-16 4:49:55

Des étincelles ou des arcs se forment.

- Retirer du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez de l'aluminium, découper uniquement de petites bandelettes et laisser un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas en continu.

- Nettoyer le plateau tournant, son anneau et la surface inférieure du four.
- S'assurer que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.

L'utilisation du four à micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.

- Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloigner le four à micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

Si le four est réglé sur plus de 20 minutes à 80, 90 ou 100 pour cent de sa puissance, la puissance se règle automatiquement après 20 minutes à 70 pour cent afin d'éviter la surcuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Suivre attentivement ces consignes pour le nettoyage et l'entretien du four.
- Veiller à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Des particules d'aliments et des projections de liquides peuvent se coller aux parois du four et réduire ainsi son efficacité.
- Essuyer immédiatement toute projection. Utiliser un chiffon humide et un nettoyant doux. Ne pas utiliser de détergents ou d'abrasifs puissants.
- Pour décoller les particules d'aliments ou de liquides incrustées, faire chauffer deux tasses d'eau dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses à moitié remplie (additionnée de jus de citron pour désodoriser le four) à une puissance élevée pendant cinq minutes ou jusqu'à ébullition. Laisser reposer dans le four pendant une à deux minutes.
- Retirer le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, le manipuler avec précaution et ne pas le plonger dans l'eau immédiatement après la cuisson. Laver le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyer la surface externe du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. La sécher à l'aide d'un chiffon doux. Pour ne pas endommager le four, ne pas laisser d'eau s'infiltrer par les ouvertures.
- Nettoyer la fenêtre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veiller à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.
- Ne jamais faire fonctionner le four à vide; vous risqueriez d'endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage au cas où il serait mis en marche accidentellement.

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 26 2011-02-16 4:49:55

AIDE-MÉMOIRE

Code	Fonction	Fonctionnement
1	Réglage de l'heure	**1.** Appuyer sur CLOCK (HORLOGE). **2.** Utiliser le pavé numérique pour régler l'heure actuelle. **3.** Appuyer sur CLOCK (HORLOGE) de nouveau.
2	Cuisson en une seule fois	**1.** Utiliser le pavé numérique pour définir le temps de cuisson. **2.** Régler la puissance ou la maintenir à High (Élevée). **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART).
3	Ajouter 30 s.	**1.** Appuyer sur le bouton Add 30 Sec. (Ajouter 30 s). Appuyer sur ce bouton autant de fois que nécessaire. **2.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART). **3.** Le temps s'affiche et le four démarre.
4	Programmes de cuisson	**1.** Appuyer sur le bouton correspondant à l'aliment à faire cuire (ex. : POPCORN (POP-CORN)). **2.** Appuyer plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner la quantité souhaitée. **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART).
5	Décongélation automatique	**1.** Appuyer sur le bouton AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE). **2.** Entrer le poids des aliments en appuyant plusieurs fois sur le bouton AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) ou en utilisant le pavé numérique. **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART). **4.** Lorsque le four émet un signal sonore, appuyer sur le bouton PAUSE/CANCEL (PAUSE/ANNULER) et retourner les aliments. Appuyer sur START (DÉPART) pour reprendre le cycle de décongélation.
6	Réglage du temps de cuisson et de la puissance	**1.** Utiliser le pavé numérique pour définir le temps de cuisson. **2.** Pour régler la puissance sur une autre valeur que HIGH (ÉLEVÉE), appuyer sur POWER LEVEL (PUISSANCE) et utiliser le pavé numérique pour entrer la puissance souhaitée. **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART) pour démarrer la cuisson.
7	Collations, (Faire ramollir/ fondre), Menus enfants	**1.** Appuyer plusieurs fois sur le bouton SNACKS (COLLATIONS), SOFTEN MELT (FAIRE RAMOLLIR/FONDRE) ET KIDS MEALS (MENUS ENFANTS) pour sélectionner le type de plat à faire réchauffer. **2.** Pour augmenter le nombre de portions, appuyer sur la touche numérique correspondante. **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART) pour démarrer la cuisson.
8	Réchauffage automatique	**1.** Appuyer plusieurs fois sur le bouton AUTO REHEAT (RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE) pour sélectionner le type de plat à faire réchauffer. **2.** Utiliser le pavé numérique pour augmenter le nombre de portions. **3.** Appuyer sur le bouton START (DÉPART).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	AMW8113ST
Intérieures	1,1 pied cube
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V CA, 60 Hz
Puissance restituée	1000 W
Dimensions extérieures	20,4 (L) X 11,7 (H) X 15,4 (P) po
Dimensions intérieures du four	13,1 (L) X 9,9 (H) X 14,1 (P) po
Poids net/Brut	30,9 lbs / 34,2 lbs

AMW8113ST_XAC_DE68-03479H_EN+CFR.indb 27 2011-02-16 4:49:55

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
CANADA	01 800 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
MEXIQUE	01-800-SAMSUNG(726-7864)	
ÉTATS-UNIS	1 800 SAMSUNG (726-7864)	

N° du code : DE68-03479H